120.791

Bedienungsanleitung
Kompakt Kombidämpfer
Seite 3 bis 20

D/A/CH

Instruction manual
Compact combi steamer
from page 21 to 38

GB/UK

Mode d'emploi
Four combi vapeur compact
de page 39 à page 56

F/B/CH

Gebruiksaanwijzing
Compact combi-steamer
blz. 57 t/m 74

NL/B

Instrukcja obsługi
Piec konwekcyjno-parowy kompaktowy
strony od 75 do 92

PL

V5/1211

Bedienungsanleitung griffbereit am Produkt aufbewahren!

1. Allgemeines	**4**
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung	4
1.2 Symbolerklärung	4
1.3 Haftung und Gewährleistung	5
1.4 Urheberschutz	5
1.5 Konformitätserklärung	5
2. Sicherheit	6
2.1 Allgemeines	6
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes	6-7
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung	7
3. Transport, Verpackung und Bedienung	**8**
3.1 Transportinspektion	8
3.2 Verpackung	8
3.3 Lagerung	8
4. Technische Daten	**9**
4.1 Baugruppenübersicht	9
4.2 Technische Angaben	10
5. Installation und Bedienung	**10**
5.1 Sicherheitshinweise	10-11
5.2 Aufstellen und Anschließen	11
5.3 Bedienung	11-17
6. Reinigung und Wartung	**17**
6.1 Sicherheitshinweise	17
6.2 Reinigung	18
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung	18
7. Mögliche Funktionsstörungen	**19**
8. Entsorgung	**20**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis und Beachtung aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in greifbarer Nähe des Gerätes zur Nutzung durch das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf Gefahren-Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

HINWEIS!

Die inhaltlichen Angaben, Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt und unterliegen weiteren gewerblichen Schutzrechten. Jede missbräuchliche Verwertung ist strafbar.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.
Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.
Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheits-maßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Bedienungsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungs-vorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

! ***ACHTUNG!***

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

- o Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- o Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- o Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- o Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich vom qualifizierten Kundendienst vorzunehmen.

Der **Kompakt Kombidämpfer** ist **nur** für folgende **Zubereitungsarten von Speisen** bestimmt:

- Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse;
- Backen von Brot, Kuchen und Torten;
- Aufwärmen von Speisen;
- Auftauen von Tiefkühlprodukten;
- Gratinieren;
- Aufbereitung von gekühlten und tiefgekühlten Speisen.

Der **Kompakt Kombidämpfer** darf **nicht** verwendet werden für:

- das Heizen von Räumen;
- das Trocknen von Kleidung;
- das Aufbewahren von brennbarer Gegenständen;
- das Aufwärmen und Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.

ACHTUNG!

Jede von der bestimmungsgemäßen Verwendung abweichende und/oder anders-artige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen eingetretener Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialen dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

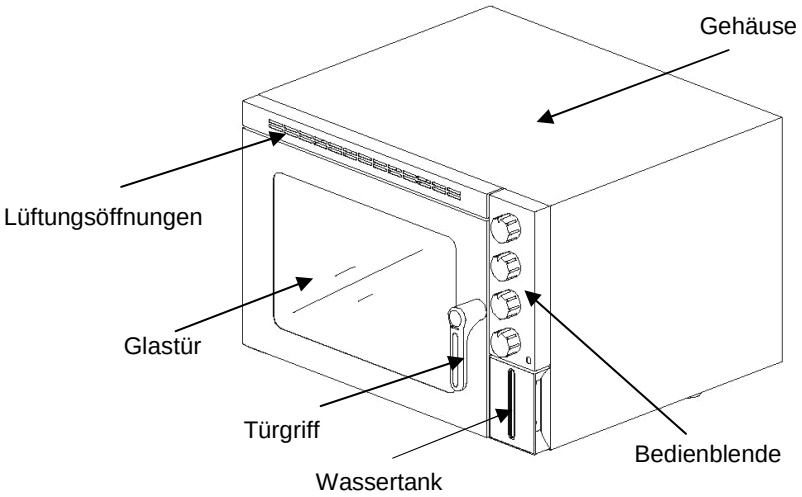
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

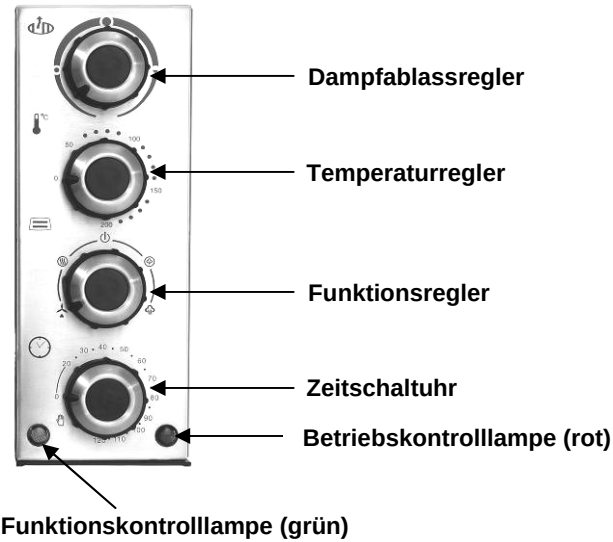
- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Baugruppenübersicht



Bedienblende



4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Kompakt Kombidämpfer
Artikel-Nr.:	**120.791**
Einschübe:	4 x 2/3 GN
Temperaturbereich:	50° – 200℃
Zeiteinstellung:	bis 120 Min.
Anschlusswert:	230 V ~ 50 Hz 2500 W
Abmessungen:	Außen: B 550 x T 545 x H 380 mm Innen: B 360 x T 330 x H 260 mm
Gewicht:	20 kg
Zubehör:	1 Rost

Technische Änderungen vorbehalten!

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!
Das Gerät darf nur an geerdeten Einzelsteckdosen betrieben werden.
Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.
Das Kabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.

WARNUNG! Heiße Oberfläche!
Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Berühren dieser Flächen vorsichtig.

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser tauchen.

- Gerät während des Betriebes nicht bewegen oder umkippen.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!
Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!
Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).
Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!
Sicherheitshinweise beachten!

5.2 Aufstellen und Anschließen

- Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Ziehen Sie die Schutzfolie vom Gerät ab.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und der nicht wärmeempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund (z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Lüftungsöffnungen hinten nicht verdeckt oder blockiert sind.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder sonstigen Gegenständen, die aus brennbaren Materialien bestehen, auf. Halten Sie einen Mindestanstand von 20 cm zu allen Seiten ein.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.3 Bedienung

Gerät vorbereiten

- Reinigen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme von innen und außen mit einem weichen feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Rost, die GN-Behälter und den Wassertank vor der Benutzung mit mildem Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie diese Teile mit einem weichen trockenen Tuch ab.
- Setzen Sie den aufgefüllten Wassertank in das Gerät wieder ein.

- Heizen Sie das Gerät vor der Erstnutzung 5 Minuten ohne Zubehör auf höchster Temperaturstufe auf, um Herstellungsfette im Innenraum des Gerätes zu entfernen. Öffnen Sie danach die Glastür, damit die Rauchrückstände entweichen können. Bei der nächsten Nutzung des Gerätes ist ein Vorheizen nicht mehr nötig.

Geeignetes Zubehör

- Benutzen Sie für die Speisenzubereitung im Kombidämpfer die geeigneten 2/3 GN-Behälter (perforiert oder nicht perforiert).
- Wir empfehlen Ihnen, für Fisch nicht perforierte GN-Behälter zu verwenden, um den beim Garen entstehenden Saft aufzufangen. Für Gemüse oder Kartoffeln benutzen Sie perforierte 2/3 GN-Behälter.
- Wenn Sie perforierte GN-Behälter zur Speisenzubereitung einsetzen, platzieren Sie auf einer der darunter liegenden Führungsschienen einen nicht perforierten Behälter als Auffangbehälter für den Saft oder Fett, die während des Garens entstehen.
- Die geeigneten 2/3 GN-Behälter können in die Führungsschienen sowie auf die Führungsschienen eingeführt werden.

ACHTUNG!
Eine optimale Passgenauigkeit der GN-Behälter kann nur mit den Behältern aus dem Bartscher Sortiment erreicht werden.

Mögliche Varianten für die Bestückung:

- 3 x 2/3 GN-Behälter, T 40 mm + 1 x 2/3 GN-Behälter, T 20 mm;
- 4 x 2/3 GN-Behälter, T 40 mm;
- 2 x 2/3 GN-Behälter, T 65 mm + 1 x 2/3 GN-Behälter, T 40 mm (oder 1 x 2/3 GN-Behälter, T 20 mm).

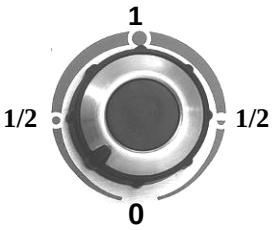
ACHTUNG!
Die richtige Auswahl der GN-Behälter bei der Bestückung ist grundsätzlich von der Auffüllhöhe im Behälter abhängig.

- Sie können auch andere für hohe Temperaturen geeignete Back-, Brat- oder Auflaufformen benutzen. Stellen Sie diese auf den Rost in der gewünschten Höhe im Kombidämpfer.
- Mit kleineren Back-, Brat- oder Auflaufformen erzielt man bessere Resultate.
- Achten Sie auf die richtige Wahl des Zubehörs, damit eine gleichmäßige Hitzeverteilung in den Behältern und im Kombidämpfer gewährleistet ist.

HINWEIS!
Benutzen Sie nur hitzebeständige Brat- oder Backformen. Achten Sie auf die Angaben der Hersteller!

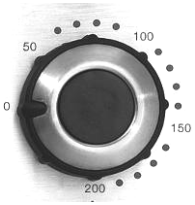
Einstellungen

Dampf



Mit dem Dampfablassregler stellen Sie ein, wie viel Dampf aus dem Garraum entweicht. Dadurch bestimmen Sie die Intensität des Dampfes im Garraum. Beim Dampfgaren oder kombiniertem Garen können Sie mit dem Dampfablassregler die Dampfstärke (Dampfmenge) einstellen. Wählen Sie je nach Speise zwischen **0 (kein Dampfablass)**, **1/2** (●) **mittel** oder **1** (●) **viel Dampfablass**.

Temperatur



Mit dem Temperaturregler können Sie die Temperatur zwischen 50℃ und 200℃ regulieren. Die gewählte Temperature instellung bleibt während des gesamten Kochvorganges konstant.

In der Position **„0“** ist das Gerät nicht im Betrieb.

Funktionen

Wählen Sie die verschiedenen **Garfunktionen** des Gerätes mit dem Funktionsregler (siehe Symbole des Funktionsreglers):

„ ” - für das **Auftauen**/Entfrosten (die Heizelemente sind nicht in Betrieb, lediglich der Ventilator);

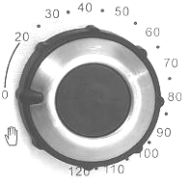
„ ” - für das **Umluft-Garen** (die Heizelemente und der Ventilator sind im Betrieb);

„ ” - für das **Ausschalten der Garfunktionen** des Gerätes;

„ ” - für **kombiniertes Garen** (alle Heizelemente sind im Betrieb und der Ventilator läuft im Dampfgarmodus);

„ ” - für das **Aufwärmen** mit stehendem Dampf (ohne Ventilator).

Zeit



Die gewünschte Zeit kann mit der Zeitschaltuhr bis 120 Minuten eingestellt werden. In der **„0“** Einstellung schaltet das Gerät ab und stellt den Garvorgang ein.

Die manuelle Einstellung **„ “** ohne Zeitbegrenzung kann nach Wunsch auch gewählt werden.

Gibt es eine genaue Garzeit, stellen Sie diese direkt mithilfe der Zeitschaltuhr ein.

Während des Garvorgangs kann die Zeit nach Belieben angepasst werden.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und der Kombidämpfer schaltet automatisch ab.

HINWEIS!

Das Gerät unterbricht bei geöffneter Tür und eingestellten Zeitschaltuhr den Garvorgang nicht.

Garmethoden

Auftauen

1. Schieben Sie den Rost in die mittlere Führungsschiene des Kombidämpfers. Stellen Sie die gefrorenen Speisen in den geeigneten Behältern auf den Rost oder legen Sie die Speisen in die 2/3 GN-Behälter und schieben Sie diese in die Führungsschienen. Schließen Sie die Glastür des Gerätes.
2. Stellen Sie die **„ “**-Funktion ein.

HINWEIS!

Um das Gerät einzuschalten, muss die Zeitschaltuhr betätigt werden!

3. Stellen Sie die Auftauzeit mit der Zeitschaltuhr entsprechend der Größe und der Menge der Speisen ein. Die rote Betriebskontrolllampe leuchtet auf.
4. Überprüfen Sie regelmäßig den Auftaufortschritt.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erlischt die rote Kontrolllampe und das Gerät schaltet automatisch ab. Der Auftauvorgang ist beendet.

Garen/Backen

1. Platzieren Sie den Rost oder den GN-Behälter mit den Speisen in der gewünschten Höhe im Gerät. Die besten Resultate erzielen Sie beim Garen der Speisen auf der obersten oder mittleren Schiene des Kombidämpfers.

HINWEIS!
Es ist nicht notwendig, bei dieser Garmethode den Kombidämpfer vorzuheizen.

2. Schließen Sie die Tür des Gerätes.
3. Stellen Sie den Funktionsregler auf die „ “-Funktion ein.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

HINWEIS!
Um das Gerät einzuschalten, muss die Zeitschaltuhr betätigt werden!

5. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein. Die rote Betriebskontrolllampe leuchtet auf.
6. Die grüne Funktionskontrolllampe leuchtet auf, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Sinkt die Temperatur im Gerät, erlischt diese Kontrolllampe.
7. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erlöschen beide Kontrolllampen. Es ertönt ein Signal und der Garvorgang ist beendet.
8. Diese Funktion des Gerätes kann zum Backen/Garen von Brot, Kuchen/Pasteten, Backwaren, Fleisch etc. benutzt werden.

Dampfgaren

1. Das Dampfgaren wird bei einer Temperatur zwischen 60℃ und 120℃ durchgeführt.
2. Vor dem Dampfgaren füllen Sie den Wassertank mit Wasser und platzieren Sie diesen im Gerät.
3. Um den Kombidämpfer vorzuheizen, wählen Sie die „ “ Funktion. Stellen Sie die Temperatur auf 100℃ ein.

HINWEIS!
Um das Gerät einzuschalten, muss die Zeitschaltuhr betätigt werden!

4. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein. Die rote Betriebskontrolllampe leuchtet auf.
5. Die grüne Funktionskontrolllampe leuchtet auf, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
6. Platzieren Sie jetzt die Speisen auf gewünschter Höhe. Die besten Resultate erzielen Sie beim Garen der Speisen auf der obersten oder mittleren Schiene des Kombidämpfers.
7. Diese Garmethode ist besonders für Gemüse, Kartoffeln oder Fisch geeignet.

8. Stellen Sie für das Dampfgaren die „ “-Funktion ein.
9. Stellen Sie die Temperatur und die Zeit für Ihr Gericht ein. Das Dampfgaren beginnt.
10. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Funktions-Kontrolllampe auf. Sinkt die Temperatur im Gerät, erlischt diese Kontrolllampe und das Gerät wird wieder auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.
11. Wählen Sie mit dem Dampfablassregler die erforderliche Dampfstärke.
12. Diese Funktion kann zum Wiederaufwärmen von Speisen auf Tellern ohne Qualitätsverlust benutzt werden.
13. Während des Dampfgarens können Sie jederzeit beliebig die Temperatur, Garzeit oder Dampfstärke anpassen.

Ein voller Wassertank entspricht ca. 110 Minuten an Dampfgarzeit.

Kombiniertes Garen/Backen

1. Wenn Sie diese Funktion gewählt haben, füllen Sie den Wassertank mit Wasser und platzieren Sie diesen im Gerät.
2. Um das Gerät vorzuheizen, wählen Sie die „ “-Funktion des Gerätes.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

HINWEIS!
Um das Gerät einzuschalten, muss die Zeitschaltuhr betätigt werden!

4. Stellen Sie die Zeit ein. Für das Vorheizen können Sie auch die Einstellung „ “ wählen. Die rote Betriebskontrolllampe leuchtet auf.
5. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Funktions-Kontrolllampe auf.
6. Platzieren Sie jetzt die gewünschten Speisen in den Kombidämpfer.
7. Benutzen Sie geeignete 2/3 GN-Behälter oder andere Back-/Bratformen zum Zubereiten von Speisen. Die besten Resultate erzielen Sie beim Garen der Speisen auf der obersten oder mittleren Schiene des Kombidämpfers.
8. Wählen Sie für das kombinierte Garen die „ “-Funktion.
9. Stellen Sie die für Ihr Gericht vorgesehene Temperatur und Zeit ein. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Funktionskontrolllampe auf und erlischt, wenn die Temperatur im Gerät gesunken ist.
10. Wählen Sie mit dem Dampfablassregler die erforderliche Dampfstärke.
11. Diese Funktion des Gerätes kann zum Dampfgaren von Hühnchen, Schwein, Fisch, Shrimps, Geflügel etc. benutzt werden.
12. Während des kombinierten Garens können Sie jederzeit beliebig die Temperatur, Garzeit oder Dampfstärke anpassen.

Ein voller Wassertank entspricht ca. 110 Minuten an Dampfgarzeit.

WARNUNG! Verbrühungsgefahr!
Während des Betriebes tritt heißer Dampf aus den Lüftungsöffnungen des Gerätes vorne aus. Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Tür. Benutzen Sie Topflappen, Schutzhandschuhe oder Zangen zum Entnehmen der Speisen.

13. Drehen Sie alle Regler auf **„0“** und trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!), wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen.

Ratschläge und Tipps

- Verteilen Sie die Speisen in den Behältern gleichmäßig, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.
- Würzen Sie die Speisen vor dem Garvorgang, schmecken Sie diese während der Zubereitung ab und würzen Sie bei Bedarf nach.
- Einige Speisen nehmen während des Garens an Volumen zu. Achten Sie deshalb bei der Behälterwahl darauf, dass der Behälter nach Einfüllen der rohen Speisen nur zu 2/3 gefüllt ist.
- Sparen Sie Zeit und Energie, indem Sie die Restwärme des Kombidämpfers nutzen und noch andere Speisen zubereiten, solange das Gerät noch heiß ist.
- Geben Sie so wenig wie möglich Fett zu den Speisen, um Fettspritzer zu vermeiden und Fettgehalt zu reduzieren.
- Speisen, die Spritzer abgeben, immer im unteren Bereich des Kombidämpfers garen.
- Wenn Sie feststellen, dass die Speisen zu dunkel werden, reduzieren Sie die Temperatur. Sind die Speisen zu hell oder werden lange nicht gar, erhöhen Sie die Temperatur im Gerät.

6. Reinigung und Wartung
6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

ACHTUNG!
Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um ein Einbrennen von Back- oder Bratrückständen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät von innen und außen mit einem feuchten weichen Tuch.
- Sollte sich am Boden des Garraumes Wasser angesammelt haben, lassen Sie dieses abfließen, indem Sie den Ablassstopfen entfernen. Das Wasser fließt dann in die Wasserauffangschale, die unter dem Gerät angebracht ist.
- Entnehmen Sie die Wasserauffangschale unter dem Gerät, entleeren Sie diese vor der Reinigung.
- Reinigen Sie den Rost, die GN-Behälter, den Wasserbehälter, die Wasserauffangschale unter fließendem Wasser mit einem weichen Tuch oder Schwamm und mildem Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie diese Teile gründlich ab. Sie können diese abnehmbaren Teile des Gerätes zum Reinigen auch in den Geschirrspüler geben.
- Reinigen Sie das Gerät niemals mit scharfen oder harten Küchenutensilien, um die Beschädigung der Beschichtung des Kombidämpfers zu vermeiden.
- Sollten sich am Boden oder an der Heizung für die Wasserverdunstung im Innenraum des Gerätes Kalkablagerungen gebildet haben, entfernen Sie diese mit einer Wasser-Essig-Lösung oder einem handelsüblichen Entkalkungsmittel.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche das Gerät zerkratzen könnte.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

7. Mögliche Funktionsstörungen

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Das Gerät ist eingeschaltet, wird aber nicht heiß.	• Gerät nicht an der Steckdose angeschlossen. • Zeitschaltuhr nicht eingestellt. • Temperaturregler nicht eingestellt.	• Netzstecker an eine geeignete Steckdose anschließen. • Zeit einstellen. • Temperatur einstellen.
„Metallisches“ Geräusch während des Betriebes.	• Ventilator nicht richtig eingestellt.	• Händler kontaktieren.
Das Gerät erzeugt keinen Dampf	• Zu wenig Wasser im Wassertank	• Wassertank auffüllen
Die Speisen sind trotz Einhalten der Back-/ Garzeiten oft angebrannt.	• Ventilator defekt. • Temperaturregler defekt.	• Händler kontaktieren. • Händler kontaktieren.

Die oben angegebenen Problemfälle sind nur zur Orientierung und beispielhaft zu verstehen. Sollten diese oder ähnliche Probleme auftreten, schalten Sie das Gerät ab und stellen Sie den Gebrauch ein. Wenden Sie sich zum Zwecke der Überprüfung und Reparatur umgehend an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Händler.

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

HINWEIS!

Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)